

REPAS DES FÊTES

à emporter

259\$
TOUT INCLUS

À RÉCUPÉRER
LES 22-23-24-25
DÉCEMBRE 2023

Le repas peut être conservé 48 heures au réfrigérateur avant service. Vous pouvez donc recevoir vos invités le 24, le 25 ou le 26 décembre.



COMMANDEZ EN LIGNE
→ EN CLIQUANT ICI
AVANT LE 18 DÉCEMBRE

legeorge-v.com

Menu gastronomique pour 4 personnes

ENTRÉES À PARTAGER

Les petits délices des lutins

- Assortiment de petits pains de La Fabrique et grissini
- Sélection de charcuterie du George V, artichauts grillés, salade de cœurs de palmier, herbes provençales et tomates confites, tian de légumes grillés et fromage Mozzarina, vinaigrette de vieux balsamique et huile d'olive extra-vierge, variétés d'olives
- Saumon fumé maison, crème de raifort maison, craquelins multigrains, 2 crevettes du golfe et sauce Marie Rose

PLAT PRINCIPAL

La grande surprise du Père Noël

1 choix parmi les suivants :

Wellington de filet de bœuf AAA, duxelles de champignons forestiers à l'huile de truffe et thym, foie gras couvert d'une pâte feuilletée, sauce fine champagne, pommes de terre dauphinoises et légumes du temps des fêtes

OU

Wellington de saumon atlantique avec tombées d'échalotes et épinards, farce au pétoncle et épinard, sauce Nantua, pommes de terre dauphinoises et légumes du temps des fêtes

■ **Option végétarienne** (en supplément - 19.99\$ par personne)

Pithiviers végétarien : mousse de marron et canneberges séchées, céleri-rave rôti, poire pochée au vin épice, praliné de nougat d'agrumes accompagné d'un jus corsé de champignons

DESSERT

Les secrets sucrés du traineau

Buche royale du Croquebouche : mousse de chocolat au lait Don de Dieu, crémeux de chocolat noir Ludovica, dacquoise et croustillant au praliné noisette

OU

Soleil levant : biscuit de châtaigne, confit et crémeux de mandarine. Bavaroise de vanille fraîche et pâte de marron.

(Ce dessert est sans chocolat, gluten et noix. Il contient lactose, soya et œuf)

CAPRICE DE NOËL

Boîte de 4 truffes

Bon appétit !

